

# Restaurant Riffer.

KULINARISCHER TREFFPUNKT SEIT 1789

## VORSPEISEN

### BUNTER BLATTSALAT

mit Ei und Bärlaucherontons

11 

### GEMISCHTER SALAT

mit gerösteten Kernen, Quinoa und Sprossen

13 

### SPARGELSALAT

mit Mozzarella-perlen  
und Balsamico-Vinaigrette

17 

### WURSTKÄSESALAT


Cervelatscheiben, Emmentaler,  
Zwiebeln, Cornichons und Blattsalat

18

zur Auswahl stehen Ihnen:  
French Dressing, Balsamico Sauce  
und das Victoria Hausdressing

### WEISSE SPARGELN

mit Kräutervinaigrette und Ei

19/26 

mit Sauce Hollandaise +3

mit Frühlingskartoffeln +3

mit Parma-Rosbif 100g +5

mit Rauchlachs 100g +6



## FRÜHLINGS-MENU

### SPARGELCREMESUPPE

mit frischem Korbelschaum

### ALPSTEIN POULETBRUST

Carnaroli-Risotto, Mascarpone, Kefen  
oder

### HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

an einer Bärlauchrahmsauce

### SÜSSE KÖSTLICHKEITEN

aus dem Einmachglas

59



## SPEZIALITÄTEN BRÄTTLI

Probieren Sie unser Hölzbrättli mit Spezialitäten aus dem  
Kandertal und dem nahen Wallis.

### LÖTSCHBERG DELIKATESSEN

27

Kandertaler Trockenfleisch, Walliser Speck, Knoblauchwurst,  
Hobelkäse von der Golitschenalp, geräuchertes Blauseeforellenfilet,  
Kandersteiger Alpentraumkäse, süss-saure Kürbiskugeln

## FLEISCH

### PANIERTES SCHNITZEL VOM SCHWEIN

19/26

Pommes Frites, kleiner grüner Salat

### KANDERTALER BAUERNBRATWURST

21

Zwiebelsauce, Butterrösti

### GESCHNETZELTES KALBSFLEISCH «GASTERNTAL ART»

31/39

Frische Pilze, Kräuterrahmsauce, Butterrösti

### SWISS BLACK ANGUS RINDSFILET (120g/160g)

41/49

an Hausgemachter Kräuterbutter oder Rosa Pfeffer Cognac Sauce  
Frühlingsgemüse, junge Rosmarin-Kartoffeln

### ALPSTEIN BIO-POULETBRUST

42

Carnaroli Weissweinsteinrisotto mit Mascarpone, Kirschtomaten und Butterkefen



VEGETARISCH



NUR ERHÄLTlich VON 11.30-14 UHR UND 18-21 UHR

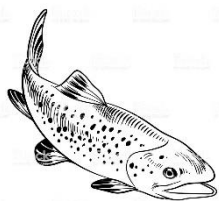


Zusätzliches Gedeck 5

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch / Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

# Restaurant Ritter.

KULINARISCHER TREFFPUNKT SEIT 1789



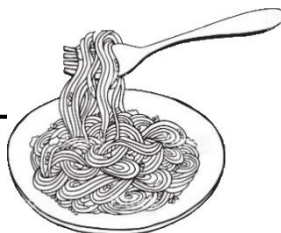
## FRISCH AUS DEM BLAUSEE

...Es het solang's het...

BLAUSEE BIO FORELLE À LA MEUNIERE 44 

(320g) Frischer Blattspinat, Salzkartoffeln und Nussbutter

## PASTA



SPAGHETTI BOLOGNESE

Tomatensauce mit typisch italienischen Gewürzen und Rindfleisch

20

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE 

an einer Bärlauchrahmsauce

21/25

SPARGEL- RISOTTO MIT PARMESAN CHIPS 

Carnaroli Risotto mit grünen und weissen Spargelragout.

23/28

Typisch Schweizerisch

## KÄSESPEZIALITÄTEN

KANDERSTEGER RACLETTE

«Gschwelti», Perlzwiebeln, Cornichons

17 

ORIGINAL KÄSEFONDUE

«Moitié-Moitié» mit Kartoffeln oder Brot,  
Champignons, Birne, Cherrytomaten

26 

BLÜEMLISALP RÖSTI

Tomatenwürfel, Gastern-Kräuter

Berghonig, Raclettekäse

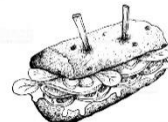
20 

KANDERSTEGER KÄSCHNITTE

Bauernschinken, Tomaten, Spiegelei

19

## SANDWICHES



Knusprige französische  
Baguette Sandwiches

MIT BAUERNSCHINKEN

Brie, Tomaten, Cornichons

12

MIT BÜFFELMOZZARELLA

San Marzano Tomaten, Bärlauch Pesto

13 

MIT THUNFISCHMOUSSE

Kapern, und gekochten Eiern

13

VICTORIA CLUBSANDWICH

Schinken, Speck, Poulet, Avocado, Spiegelei,  
Eisbergsalat, verschiedene Saucen,

Country Cuts

25

## RITTER-KLASSIKER

(ab 2 Pers.)

ZARTES CHATEAUBRIAND 62

vom Swiss Black-Angus Rindsfilet, Portweinjus, Béarnaisesauce,  
reichhaltige Gemüseplatte, Pommes Duchesse

 VEGETARISCH



NUR ERHÄLTICH VON 11.30-14 UHR UND 18-21 UHR



Zusätzliches Gedeck 5

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch / Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unseren Mitarbeitern